

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Keanekaragaman makanan yang terdapat di Indonesia banyak sekali mulai dari makanan asli Indonesia sampai makanan yang dipengaruhi oleh negara asing. Menurut Baidar (2009 : 2) “Makanan bukan saja terdiri dari makanan pokok dan bermacam-macam lauk-pauk dan buah-buahan, tetapi disertai pula dengan bermacam-macam jajanan atau kue-kue”. Kue-kue modern yang terdapat di Indonesia saat ini resepnya kebanyakan menggunakan bahan baku tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pangan cenderung meningkat tiap tahunnya pada produk pati. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan pengganti tepung dari bahan lokal seperti yang berasal dari umbi-umbian. Umbi-umbian tersebut salah satunya adalah ubi jalar kuning.

Ubi jalar kuning memiliki banyak keunggulan seperti kandungan gizi yang lengkap. Ubi jalar kuning juga memiliki keunggulan lain seperti kandungan nutrisi yang baik, umur yang relatif pendek, dan produksi yang tinggi. Ubi jalar kuning juga dianggap lebih murah, lebih manis, banyak mengandung pati dan gluten (Villareal dan Griggs, 1982). Menurut Sarwono dalam Tri (2011 : 1) “Kelemahan ubi jalar kuning adalah cepat busuk jika dalam keadaan segar, karena hanya memiliki masa simpan selama 5 bulan”. Oleh karena itu, untuk meningkatkan umur simpan dan nilai ekonomi dari ubi jalar kuning tersebut maka perlu diolah menjadi tepung ubi jalar kuning.

Tepung ubi jalar kuning merupakan bentuk produk setengah jadi dari ubi jalar kuning. Komponen utama pada tepung ubi jalar adalah karbohidrat dan sebagian besar karbohidrat tersebut terdapat dalam bentuk pati. Kandungan pati pada ubi jalar kuning sebesar 90%. Pati alamiah sangat terbatas penggunaannya dalam industri pangan karena memiliki sifat viskositas yang tinggi, sangat kohesif, stabil pada temperatur yang membantu pada pembentukan gluten (Smith, 1982). Pemanfaatan tepung ubi jalar kuning salah satunya dapat diolah menjadi roti tawar. Roti tawar adalah produk makanan yang terbentuk dari fermentasi terigu dengan menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) atau bahan pengembang lainnya yang kemudian dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004).

Roti tawar khususnya menjadi salah satu pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat. Salah satu bahan terpenting yang digunakan dalam pembuatan roti yaitu tepung. Tepung yang sering digunakan untuk membuat roti yaitu tepung terigu. Salah satu kandungan dalam tepung terigu yang berperan dalam pembuatan roti tawar yaitu gluten. Gluten adalah substansi yang ulet, elastis dan mudah direntang, yang terbentuk apabila tepung gandum dicampur dengan air atau cairan yang mengandung air. Gluten merupakan jenis protein dan berada dalam terigu sekitar 80% dari total protein terigu. Gluten terdiri atas gliadin dan globulin, yang berpengaruh terhadap daya elastisitas dalam adonan serta kekenyalan makanan atau menghasilkan sifat viskoelastis, sehingga adonan terigu dapat dibuat lembaran, digiling, dan dibuat mengembang dan dapat meningkatkan daya terima roti tawar (sultan, 1981).

Kualitas roti tawar ditentukan dari rasa, tekstur, aroma, dan tingkat pengembangan. Tingkat pengembangan adalah perbandingan tinggi roti tawar dengan tinggi adonan. Kandungan pati pada tepung ubi jalar kuning dapat membantu pembentukan gluten (Widayati dan Damayanti, 2001). Bahan dasar untuk pembuatan roti tawar secara umum adalah tepung terigu, dan apabila diganti dengan tepung ubi jalar kuning maka akan mempengaruhi tingkat pengembangan dan daya terima. Daya terima roti tawar dipengaruhi oleh warna, tekstur, rasa, aroma dan keseluruhan.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh latifah dan ninik (2013) pada pembuatan *crakres* dengan substitusi ubi jalar kuning merekomendasikan substitusi ubi jalar kuning sebesar 15% yang dapat diterima melalui uji kesukaan dan nilai gizinya, pada penelitian ini akan melihat tingkat pengembangan dan daya terima masyarakat terhadap substitusi tepung ubi kuning pada pembuatan roti tawar.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang tepung ubi jalar kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima roti tawar. Penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan tepung ubi jalar kuning sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti tawar. Pembuatan roti tawar dipilih karena banyak digemari oleh semua masyarakat dari berbagai usia dan pembuatannya mudah dilakukan. Dengan adanya tepung ubi jalar kuning diharapkan mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang terurai dalam latar belakang, maka peneliti merumuskan masalah yakni, “Bagaimana tingkat pengembangan dan daya terima roti tawar berbahan dasar tepung terigu yang di substitusi tepung ubi kuning“

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum

Mengetahui kadar tingkat pengembangan dan daya terimaroti tawar berbahan dasar tepung terigu yang disubstitusi tepung ubi kuning?

Tujuan Khusus

1. Mengukur tingkat pengembangan pada roti tawar dari tepung terigu dengan variasi tambahan tepung ubi kuning.
2. Mengukur daya terima roti tawar dari tepung terigu dan tepung ubi kuning.
3. Menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar kuning terhadap tingkat pengembangan dan daya terima roti tawar.
4. Menginternalisasikan nilai-nilai keislaman

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini memberikan informasi tentang pengolahan roti tawar yang di substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*) dan dapat di jadikan salah satu model dalam pemanfaatan potensi ubi jalar kuning.

2. Bagi Peneliti

Dapat di pakai sebagai referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis.